

# ПРИРОДНИЧІ ТА ТЕХНІЧНІ НАУКИ

УДК 338.2(045)

Ільтьо Т.І.

аспірант Мукачівського державного університету

## БЕЗПЕКА ТА ЯКІСТЬ ПРОДОВОЛЬЧИХ ПРОДУКТІВ. МІЖНАРОДНИЙ АСПЕКТ

*У статті розглядається поняття якості та безпеки харчових продуктів. Зроблено огляд державного механізму забезпечення безпеки продуктів харчування у розвинених країнах. Запропоновано основні напрями формування безпеки продовольства в Україні.*

*Ключові слова: продовольча безпека, якість, безпечність, стандартизація.*

Невід'ємною складовою формування продовольчої безпеки є забезпечення належної якості та безпеки продуктів харчування. Адже продовольча безпека має гарантувати не лише наявність, різноманітність та економічну доступність продовольства, а й його високу якість та безпечність споживання для людського організму. Тому безпечність продуктів харчування має стати пріоритетним напрямом державної політики у сфері продовольчої безпеки. Дослідженню продовольчої безпеки присвячені праці В.Геєця, О.Гойчук, С.Кваші, А.Лисецького, А.Садекова, О.Скидана та ін., проте питання безпечності продуктів харчування залишають місце для подальших наукових пошуків.

Метою статті є дослідження стану безпеки продуктів харчування в Україні та огляд міжнародної практики забезпечення якості і безпеки продовольства. Основні положення безпеки та якості продуктів харчування визначаються Законом України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР з наступними змінами та доповненнями [1], згідно якого безпечність харчового продукту – це стан харчового продукту, що є результатом діяльності з виробництва та обігу, яка здійснюється з дотриманням вимог, встановлених санітарними заходами та/або технічними регламентами, та забезпечує впевненість у тому, що харчовий продукт не завдає шкоди здоров'ю людини (споживача), якщо він спожитий за призначенням. Стаття 1 цього ж закону дає визначення якості харчового продукту як ступеня досконалості властивостей та характерних рис харчового

продукту, які здатні задовольнити потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає або використовує цей харчовий продукт.

В Україні здійснюють забезпечення розробки, затвердження та впровадження санітарних заходів щодо безпечності та якості харчових продуктів наступні державні інститути: Кабінет Міністрів, Міністерство охорони здоров'я, Міністерство аграрної політики та продовольства, Державна санітарно-епідеміологічна служба, Державна служба технічного регулювання, Державна служба ветеринарної медицини, Державна інспекція України з питань захисту прав споживачів та ін.

Важливим напрямом державного регулювання безпеки продуктів харчування є розробка стандартів, що визначають склад продукту, допустимі норми вмісту шкідливих речовин. У міжнародній практиці основою для забезпечення безпеки продовольства став Кодекс аліментаріус (Codex Alimentarius). Кодекс аліментаріус – це збірник міжнародно схвалених і поданих в однаковому вигляді стандартів на харчові продукти, розроблених під керівництвом FAO/WHO, спрямованих на захист здоров'я споживачів і гарантування чесної практики в торгівлі ними. Зазначений збірник був підготовлений та виданий Комісією Кодексу аліментаріус. Комісія Кодексу аліментаріус (англ. Codex Alimentarius Commission) була створена в 1963 р. Продовольчою та Сільськогосподарською Організацією ООН (FAO) і Всесвітньою Організацією Охорони здоров'я (WHO) як їхній допоміжний орган для впровадження спільної FAO/WHO програми стандартів на продукти харчування.

Діяльність Комісії Кодексу аліментаріус направлена на :

- захист здоров'я споживача і гарантування чесної практики торгівлі продовольством;
- сприяння координації робіт з харчових стандартів, які проводяться міжнародними урядовими та неурядовими організаціями;-визначення пріоритетів, ініціювання та керівництво підготовкою проектів стандартів через і за допомогою відповідних організацій;
- остаточне редагування стандартів і, після прийняття їх урядами, публікація в Кодексі аліментаріус;-удосконалення опублікованих стандартів після відповідного перегляду.

Кодекс аліментаріус містить стандарти на всі основні види харчових продуктів – сирі, напівоброблені та перероблені, які призначені для постачання споживачеві. Матеріали для подальшого перероблення в продукти харчування включені в ступені певною мірою, необхідною для досягнення обумовлених Кодексом цілей. Кодекс аліментаріус включає положення щодо гігієни харчових продуктів, харчових добавок, залишків пестицидів, контамінантів,

маркування і представлення продуктів, методів аналізу та відбору. Крім того він також містить положення рекомендаційного характеру, яких повинна дотримуватися міжнародна спільнота для захисту здоров'я споживачів і забезпечення однакових торговельних методів, у вигляді правил і норм, настанов та інших документів, що сприяють досягненню цілей Кодексу. Стандарти Кодексу аліментаріус включають вимоги до продовольства, спрямовані на гарантування споживачеві здорового, безпечного продукту харчування, вільного від фальсифікації, правильно маркованого і представленого. Стандарт Кодексу аліментаріус для будь-якого продукту або продуктів розробляється згідно з форматом Кодексу для стандартів продукції і містить відповідні критерії.

В Україні постановою Кабінету Міністрів України №169 від 16 лютого 1998 р. "Про створення Національної комісії України зі зводу харчових продуктів Кодексу аліментаріус" була створена Національна комісія України з Кодексу аліментаріус (НККА). Комісія діє на підставі статті 8 Закону України "Про безпеку та якість харчових продуктів" (№771/97-вр від 23 грудня 1997 р., в редакції Закону N 2809-IV ( 2809-15 ) від 06.09.2005) та Постанови Кабінету Міністрів України від 3 липня 2006 р. №903 "Питання Національної комісії України з Кодексу аліментаріус". За час своєї діяльності комісія розглянула стандарти з щодо допустимих доз пестицидів, антибіотиків, гормонів в продуктах харчування [2]. Крім Комісії з Кодексу аліментаріус в світі діють інші міжнародні організації, які покликані розробляти та координувати міжнародні та національні стандарти. Розглянемо найважливіші з них. Міжнародна організація з стандартизації (ISO) діє з 1946 року як неурядова структура. До основних видів діяльності ISO належать:

- заходи, які сприяють координації та уніфікації національних стандартів;- розроблення та затвердження міжнародних стандартів;
- обмін інформацією з проблем стандартизації;
- співробітництво з іншими спорідненими за спрямуванням міжнародними організаціями.

ISO має консультативний статус ООН і є найбільшою міжнародною організацією в галузі стандартизації з широкого кола питань, члени якої теж не уряди, а національні нормативні структури. Європейська економічна комісія ООН– одна з п'яти регіональних комісій ООН. Вона була затверджена у 1947 році Економічною та Соціальною Радою ООН з метою розвитку економічної діяльності та закріплення економічних зв'язків всередині регіону, між регіоном та рештою світу.ЄЕК - ООН слугує для урядів регіональним форумом для розроблення конвенцій, норм та стандартів з метою гармонізації дій та полегшення обміну думками між державами – членами. ЄЕК - ООН забезпечує

гарантії безпеки та якості споживачам, допомагає охороняти довкілля, спрощує процедури торгівлі, а також сприяє більшій єдності держав – членів всередині регіону та їх більшій інтеграції у світову економіку.ЄЕК - ООН розробляє стандарти в основному на продукцію, яка швидко псується та на необроблену продукцію, що є сировиною. Європейська модель стандартизації підтримує загальну для всіх країн Західної Європи концепцію розвинутої держави, зобов'язаної узгоджувати демократичні, соціальні і культурні інтереси суспільства з ринковою економікою. Національні органи є асоціаціями, з якими уряд укладає угоди щодо виконання окремих державних управлінських функцій.Європейський комітет зі стандартизації (CEN)існує з 1961 року. Членами CEN є національні організації зі стандартизації країн Європейського Союзу (ЄС). Зазначеною організацією розробляються європейські стандарти (EN), які є чинними в країнах - членах ЄС.

В 2002 році ЄС ввів в дію Загальний харчовий закон, в якому були визначені загальні принципи і процедури забезпечення безпеки продуктів харчування. В рамках цього закону був створений Єдиний орган з безпеки харчових продуктів. Ця організація розпочала свою діяльність у 2003 році, приділивши увагу питанням оцінки ризику і науковим консультаціям у сфері харчової безпеки.За останні роки більшість країн ЄС створили Національні управління з безпеки харчових продуктів для того, щоб досягти більш високих стандартів безпеки харчових продуктів і забезпечити їх ефективний контроль. Функції і задачі даних організацій можуть бути різними в різних країнах-членах. В деяких країнах їх мандат лімітований проведенням оцінки ризиків і наданням наукових консультацій уряду, в інших – до їх мандату входить оповіщення про ризики і забезпечення виконання нормативних положень, які регулюють контроль харчових продуктів. Системи національного контролю на території ЄС відрізняється в різних країнах. Різниця варіюється від повністю централізованої системи (Нідерланди, Данія, Бельгія) до децентралізованих систем, в рамках яких компетентні органи працюють на основі регіональних (Іспанія, Німеччина) або місцевих систем (Великобританія, Ірландія) [4].Так наприклад, в Естонії єдиним державним органом відповідальним за безпеку харчової продукції є Ветеринарно-продовольчий департамент, який підпорядковується Аграрному міністерству. Основними функціональними обов'язками департаменту є контроль за виконанням законодавства в сфері ветеринарної медицини, харчової безпеки, ринкового регулювання та ін.

В Швеції таким органом виступає Шведська національна продовольча адміністрація, яка є центральним органом державної влади в сфері харчової промисловості. Основними завданнями цього органу є захист прав споживачів щодо якості та безпечності харчових продуктів, контроль за торгівлею

продуктами харчування та ін. В той же час в Німеччині існує декілька органів в сфері контролю за харчовими продуктами, а саме: Федеральне міністерство захисту прав споживачів, продовольства та сільського господарства Німеччини та Федеральний інститут оцінки ризиків. Функціональні обов'язки міністерства закріплені за окремими департаментами, а саме харчові продукти та промислові товари; продукти з захисту рослин, ветеринарна медицина, генетична інженерія. Щодо Федерального інституту оцінки ризиків, то він є науковим закладом, який готує експертні звіти щодо безпеки харчових продуктів, захисту здоров'я споживачів на основі міжнародних наукових критеріїв оцінки [4]. В Польщі зараз проводиться реформа структури і організації офіційного контролю, а також законодавча реформа. Для того, щоб польська регламентація співпала з регламентацією ЄС, прийнятий новий Закон про харчові продукти. Проводяться додаткові реформи систем моніторингу і нагляду з метою офіційного контролю за харчовими продуктами. Польща має намір створити єдиний орган з харчових продуктів, який є схожим на Управління харчовими стандартами у Великобританії. Ця об'єднана система контролю за харчовими продуктами буде підпорядковуватися Міністерству охорони здоров'я. Крім того, якість та безпечність продукції контролюється самими виробниками та забезпечується підприємствами, які впроваджують системи якості, такі як ISO, НАССР та стандарти доброї виробничої практики. Заохочення впровадження таких систем якості, які повністю регламентують виробничий процес, є більш дієвим заходом забезпечення якості продукції протягом її виробництва (етапи: сировина, виробництво, пакування), ніж сертифікація вже готової продукції, яка, як зазначалося вище, на практиці не виправдовує своєї ефективності [4].

В Україні, не зважаючи на прийняті нормативні акти та діяльність державних інститутів, покликаних контролювати якість продовольства, проблема безпеки продуктів харчування постає досить гостро. Тому слід погодитись з Садековим А.А. та Породіною Л.В., що організаційна та законодавча основа державного регулювання безпеки та якості харчових продуктів і продовольчої сировини в Україні фактично не зазнала суттєвих перетворень (незважаючи на прийняття ряду основоположних законів і законопроектів), залишившись орієнтованою на принципи соціалістичної економіки. Більшість прийнятих протягом останнього десятиліття законодавчих актів за умов фактичної відсутності потужних об'єднань споживачів і промисловців приречені відповідати інтересам державних контролюючих органів, а не інтересам суспільства. Адже деякі кроки в цьому напрямі роблять і набувають досвіду [4].

Враховуючи доступність дешевої харчової сировини в системах продовольчої реалізації та недосконалої законодавчої бази України, можна

зробити висновок про потенційну загрозу негативного впливу при вживанні фальсифікованих продуктів харчування на здоров'я наше в цілому. В результаті проведеної роботи можна зробити наступні висновки: найбільш сучасною попереджувальною системою, яка забезпечує якість та безпеку харчової продукції, є система на основі принципів НАССР. В сучасних умовах економіки виробник має реалізовувати свій товар тільки при умові виконання вимог, які відповідають та задовольняють міжнародним стандартам. Можемо рекомендувати вживати в їжу продуктів харчування таких підприємств, які викликають довіру та підтверджують її певним документами на якість, купувати продукти відповідно сезону, звертати увагу на стандарти якості.

### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Конституція України // Відомості Верховної Ради України від 28.06.1996 р. – 48 с.
2. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.1997 року // Відомості Верховної Ради 1997р. N 771/97-ВР.
3. Коломієць Т.М. Експертиза товарів: підручник / Т.М. Коломієць, Н.В. Притульська, О.Л. Романенко. – К.: КНТЕУ, 2001. – 274 с.
4. Дубініна А.А. Методи визначення фальсифікації товарів: підручник / А.А. Дубініна, І.Ф. Овчиннікова, С.О. Дубініна та ін.. – К.: «Видавничий дім «Професіонал», 2010. – 272 с.
5. Основні способи фальсифікації харчових продуктів та їх викриття [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.medved.kiev.ua/arh\\_natr\)Ris\\_2007/n072\\_4tb,HTM](http://www.medved.kiev.ua/arh_natr)Ris_2007/n072_4tb,HTM).
6. Экологи: 1 миллион гектаров в Украине используется для производства трансгенных продуктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.podrobnosti.ua.print.economy/foodprocessing/2007/02/26/400509.htm](http://www.podrobnosti.ua.print.economy/foodprocessing/2007/02/26/400509.htm).
7. Усик С., Богданович Л. Харчові добавки у продуктах, або смертельна їжа / С. Усик, Л. Богданович // Безпека життєдіяльності: журнал. – 2016. - №9.
8. Дейниченко Г.В. Дослідження показників безпеки молочно-білкових кремів / Г.В. Дейниченко, І.В. Золотухіна, К.А. Сефіха-нова // Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького. – Том 12, № 3(45). - Частина 4, 2010.
9. Коваленко Т. Вимоги до безпеки продовольчої сировини / Т. Коваленко // Журнал у правовому полі. - №8. - 2015.
10. Петренко А. «ALEXANDROV&PARTNERS» Безпека харчових продуктів: європейський підхід // Юри-дична газета online [Електронний

ресурс] – Режим доступу: <http://yur-gazeta.com/dumka-eksperta/bezpeka-harchovih-produktiv-evropeyskiy-pidhid.htm>

*The article deals with the concept of food quality and safety. The review of the state mechanism of food safety in developed countries is made. The basic directions of formation of food security in Ukraine are offered.*

*Key words: food security, quality, safety, standardization.*

**УДК 614.896.2(045)**

**Костін М.О.**  
**студент групи ПВГВ – 1м,**  
**напрямок підготовки «Проектування взуття та галантерейних**  
**виробів»,**  
**Мукачівський державний університет**  
**Колісниченко А.-М.С.**  
**інженер-конструктор (CAD/CAM Engineer) інструментального**  
**відділу**  
**підприємства «Флекстронікс ТзОВ»**  
**Фордзюн Ю.І.**  
**к.т.н., доцент кафедри машинобудування,**  
**природничих дисциплін та інформаційних технологій,**  
**Мукачівський державний університет**

## **НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЗАСОБІВ ЗАХИСТУ РУК СИСТЕМИ «ЗНАРЯДДЯ ПРАЦІ-МЕХАНІК-ПРОФЕСІЙНЕ СЕРЕДОВИЩЕ»**

*Систематизовано вимоги до засобів захисту рук в умовах професійного середовища з огляду базових ергономічних показників: антропометричні, гігієнічні, фізіологічні, психофізіологічні і психологічні, які формують склад ергономіки ;та методів ергономіки: ефективність, безпека, комфорт, які формують її структуру. Розроблено номенклатуру показників якості засобів захисту рук системи: «знаряддя праці - механік-професійне середовище» та представлено її ієрархічну структуру .*

*Ключові слова: засоби індивідуального захисту рук; безпека, захисні функції, комфортність та ефективність засобів захисту рук.*



# МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: [www.msu.edu.ua](http://www.msu.edu.ua)

E-mail: [info@msu.edu.ua](mailto:info@msu.edu.ua), [pr@mail.msu.edu.ua](mailto:pr@mail.msu.edu.ua)

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>